

ACCESORII

Tavă de coacere din aluminiu:



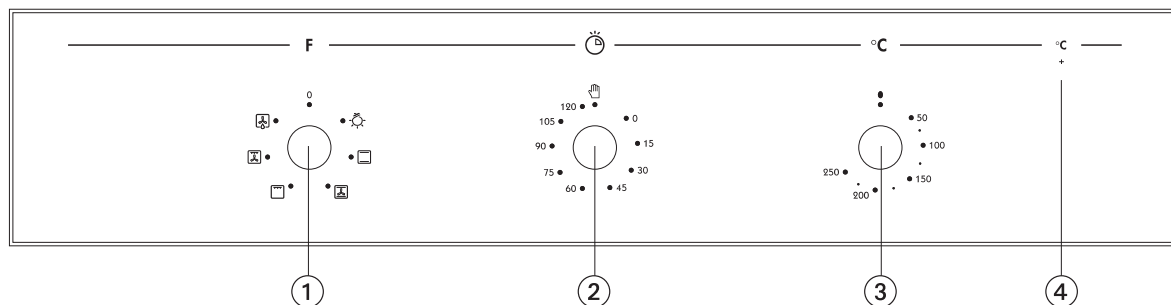
Grătar metalic:



Tavă de scurgere a grăsimii:



PANOUL DE COMENZI



1. Buton selector
2. Buton pentru stingerea mecanică - automată
3. Butonul termostatului cuptorului
4. Becul roșu pentru temperatura cuptorului

Tabelul funcțiilor cuptorului	
Funcție	Descrierea funcției
0 CUPTOR STINS	-
LUMINA CUPTORULUI	Pentru a aprinde lumina cuptorului.
STATICĂ	<ul style="list-style-type: none"> • Pentru a găti orice aliment. • Preîncălziți cuptorul la temperatura de coacere dorită și puneți alimentele înăuntru imediat ce indicatorul roșu al termostatului se stinge. • Este indicat să folosiți al doilea nivel.
FUNCȚIA STATICĂ + VENTILATOR	<ul style="list-style-type: none"> • Pentru a găti pe 2 nivele. • Nu este necesară preîncălzirea cuptorului (cu excepția cazului în care coaceți pizza și lipii). • Schimbați poziția mâncărilor în cuptor pe durata perioadei de coacere.
FRIGERE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizați funcția frigere pentru a coace mici cantități de carne (fripturi, chebab, cârnați) și pentru prepararea sandvișurilor. • Preîncălziți cuptorul timp de 3/5 minute. • Când coaceți carnea, pentru a evita improșcăturile de grăsime și fum, vărsați puțină apă în tava de scurgere. • Întoarceți carnea pe durata frigerei.
GRĂTAR-TURBO	<ul style="list-style-type: none"> • Această funcție este ideală pentru a coace bucăți mari de carne (mușchi de vită, fripturi). • Preîncălziți cuptorul timp de 3/5 minute. • În timpul coacerii ușa trebuie să rămână închisă. • Când coaceți carnea, pentru a evita improșcăturile de grăsime și fum, vărsați puțină apă în tava de scurgere. • Întoarceți carnea pe durata frigerei.
DECONGELARE	<ul style="list-style-type: none"> • Este ideală pentru a aduce alimentele congelate la temperatura camerei. • Lăsați alimentele în ambalajul propriu, pentru a împiedica uscarea.

CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL

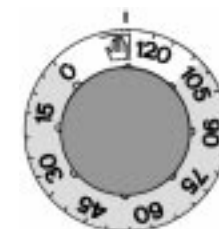
- Rotiți butonul selector al cuptorului la funcția de coacere dorită. Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți butonul termostatului în sensul orar la temperatura dorită. Luminița indicatoare roșie a termostatului se va aprinde. Luminița indicatoare roșie a termostatului se va stinge atunci când a fost atinsă temperatura dorită.

La sfârșitul timpului de gătit:

- Rotiți butoanele înapoi la 0.

CUM SE PROGRAMEAZĂ DURATA DE COACERE

1. Rotiți butonul în sens antiorar în întregime.
2. Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura dorită.
3. Odată ce s-a scurs timpul fixat de coacere, cuptorul se stinge.
4. Pentru a folosi cuptorul fără programarea duratei de coacere, fixați butonul selector la .



Atenție: Dacă programatorul este pe poziția "0" cuptorul nu se va aprinde: pentru a aprinde cuptorul, fixați butonul programator la sau fixați durata de coacere dorită.

DIAGRAMA DE GĂTIT

STATICĂ

STATICĂ+VENTILATOR

Alimentele	Nivel (de la partea inferioară)	Temperatura (°C)	Durata de coacere (minute)	Temperatura °C	Nivel (de la partea inferioară)	Durata de coacere (minute)
Carne						
Miel (1,5 kg)	2	200	90-120	180	2	80-110
Ied (1,5 kg)	2	200	90-120	180	2	80-110
Berbec (1,5 kg)	2	200	90-120	180	2	80-110
Vițel (1,5 kg)	2	180	90-120	170	2	80-110
Vacă (1 kg)	2	180	90-120	170	2	80-110
Porc (1 kg)	2	180	100-130	170	2	90-120
Iepure (1,5 kg)	2	180	100-110	170	2	90-120
Pui (1 kg)	2	200	65-75	200	2	65-75
Curcan (3 kg)	2	180	180-200	180	2	180-200
Gâscă (2 kg)	2	180	140-160	180	2	140-160
Rață (1,5 kg)	2	180	90-120	180	2	90-110
Pește (~ 1 kg)						
Plătică	2	180	45-55	170	2	45-55
Biban	2	180	60-80	170	2	60-80
Somon	2	180	60-80	170	2	60-80
Ton	2	180	60-80	170	2	60-80
Păstrăv	2	180	45-55	170	2	45-55
Pește cotlete (kg. 1)						
Pește sabie	2	170	35-45	170	2	35-45
Ton	2	170	35-45	170	2	35-45
Somon	2	170	35-45	170	2	35-45
Cod	2	170	35-45	170	2	35-45
LEGUME						
Ardei umpluți	2	180	50-70	170	2	50-70
Roșii umplute	2	180	50-70	170	2	50-70
Cartofi copti	2	180	40-50	180	2	40-50
Legume crude gratinate	2	180	40-50	180	2	40-50
Dulciuri etc.						
Prăjituri care cresc	2	150	35-45	150	2	35-45
Prăjituri cu umplutură (fructe - brânză)	2	160	60-80	160	2	60-80
Tarte	2	170	30-40	170	2	30-40
Ștrudel cu mere	2	180	40-50	180	2	40-50
Biscuiți	2	140	20-35	140	2-4	20-35
Produse de patiserie cu cremă	2	150	30-40	150	2-4	30-40
Plăcinte	2	160	50-60	160	2	50-60
Pâine	2	180	30-40	180	2	30-40
Pizza	2	225	10-15	225	2	10-15
Lasagna	2	180	35-45	180	2	35-45
Pateuri umplute	2	180	15-25	180	2-4	15-25
Sufleuri	2	160	40-50	160	2	40-50

Notă: duratele de coacere și temperaturile sunt doar informative.

FRIGERE

GRĂTAR-TURBO

Alimentele	Temperatura (°C)	Nivel (de la partea inferioară)	Durata de coacere (Minute)	Temperatura (°C)	Nivel (de la partea inferioară)	Durata de coacere (Minute)
Mușchi de vacă felii	200	4	25-35	225	3	20-30
Cotlete	200	4	20-30	225	3	15-25
Cârnați	200	4	25-35	225	3	20-30
Porc bucăți	200	4	20-30	225	3	15-25
Pește	200	4	20-30	220	3	15-25
Pulpe de pui	200	4	30-40	200	3	30-40
Chebab	200	4	25-35	200	3	25-35
Costiță	200	4	35-45	200	3	35-45
Pui jumătăți	200	3	45-55	200	3	45-55
Pui întreg	-	-	-	200	3	60-70
Friptură (porc, vacă, vițel) (~ 1kg)	-	-	-	175	2	90-100
Rață	-	-	-	180	2	90-120
Pulpă de miel	-	-	-	200	2	80-100
Friptură de vacă	-	-	-	200	2	40-60